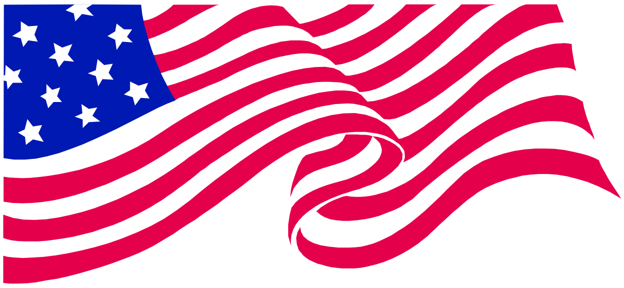
Kulinarische Reise



durch die USA

Hi and hello!

Wer jemals "TV Dinner" aus der Mikrowelle genoß, wird den Amerikanern nicht mehr allzuviel zutrauen in Sachen Eßkultur. Doch es gibt sie - seien es nun kolonial angehauchte Rezepte, regionale Spezialitäten oder Speisen, die ihren ethnischen Ursprung nicht verleugnen können. Und weil ich gerne esse, koche und reise, habe ich im Internet US-typische Rezepte, die über "Junk Food" weit hinausgehen, gesammelt und übersetzt.

Da Sie dieses Heftchen ohnehin von meiner Webseite heruntergeladen haben, wissen Sie, dass die ganze Sammlung auch online steht – unter den Adressen www.gfra.de/usfood/ oder www.usa-kulinarisch.de.

Dort gibt es zusätzlich:

- Links zu anderen netten Food-Seiten im Internet
- Hilfe beim Umrechnen von US-Maßen in metrische
- einen automatischen Umrechner für Flüssigkeiten und Volumen
- Bezugsquellen für US-Lebensmittel in Deutschland
- Leserkritiken zu US-Restaurants in Deutschland
- Hintergrundinformationen zu den Traditionen der US-Küche
- ein Food-Lexikon für kulinarische Vokabeln von A – Z
- Halloween- und Weihnachtsspecial
- kulinarische Postkarten

Viel Spaß beim Lesen und Nachkochen der Rezepte wünscht...

Gabi Frankemölle
Email: uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Anadama Bread

1 Würfel Hefe
4 EL lauwarmes Wasser
250 ml warme Milch
2 EL Rübenkraut (oder brauner Zucker)
Prise Salz
30 g Margarine
100 g Maismehl
550 g Mehl

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und etwa 15 Minuten lang schaumig werden lassen. Milch, Maismehl, 500 g Mehl, Rübenkraut, Salz und Margarine vermengen, Hefemischung daraufgeben und alles gut durchkneten, eventuell restliches Mehl dazugeben und kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Eine Stunde zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen. Einen großen oder zwei kleine Brotlaibe formen und auf dem Backblech erneut gehen lassen. Bei 180 Grad im Ofen etwa 40 Minuten backen, einen großen Laib bei 170 Grad etwa zehn Minuten länger.

Biscuits

1 1/2 cups Mehl
1/2 cup Maismehl (Polentagrieß)
1 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Zucker
1/2 Paket Backpulver, Messerspitze Natron
1/4 cup Schweineschmalz oder Butter
1 cup Buttermilch

Trockene Zutaten in einer Schüssel vermischen, dann Fett mit einem Messer einhacken. Schließlich die Buttermilch hinzugeben und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Muffin-Cups einfetten und mit etwas Polenta-Grieß ausstreuen. Teig einfüllen (nur bis 2/3 der Höhe) und bei 220 Grad gut zehn Minuten backen.

Was hier als Gebäck gilt, ist in den USA eine beliebte Beilage zu "Fried Chicken" (fritiertem Hühnchen) und Krautsalat.

Bread Pudding (Brotpudding)

6 dicke Scheiben Weißbrot vom Vortrag
30 g Butter, geschmolzen
100 g Rosinen
4 Eier, verschlagen
450 ml Milch
180 g Zucker
1 TL Zimt
Vanillezucker nach Geschmack

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Brot in Stücke brechen und in eine gefettete Auflaufform (Keramik) geben. Die Butter darüber tröpfeln, die Rosinen darüber streuen. In einer Schüssel Eier, Milch, Zucker und Gewürze verschlagen und das Brot damit begießen, Brot etwas herunterdrücken, damit die Mischung gut aufgesogen wird. Etwa 45 Minuten im Ofen backen, bis sich die Masse gesetzt hat und oben leicht gebräunt ist. Dazu schmeckt Fruchtkompott.

Dropped Ham Biscuits (Schinken-Biscuits)

250 g Weizenmehl
1 EL Backpulver
1 TL Salz
je zwei EL Palmin und Butter
60 g gewürfelter geräucherter Schinken
350 ml Milch

Backofen auf 225 Grad vorheizen, Backblech einfetten. Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben, das Fett mit Messer unterhacken, bis eine krümelige Masse entstanden ist. Schinken untermischen, Milch zugeben und alles mit einem Löffel nur kurz verrühren. Pro Biscuit etwa drei EL Teig auf das Backblech setzen, genügend Abstand lassen! Zehn bis 12 Minuten goldbraun backen und heiß servieren.

Der Name kommt übrigens nicht daher, weil der Schinken schon mal zu Boden gefallen war ;-) Vielmehr ist der Teig durch die Milch sehr flüssig und kann nicht ausgestochen werden, sondern tropft vom Löffel...

Overnight Caramel Rolls (Übernacht-Karamelbrötchen)

450 ml Milch
2 Pakete Trockenhefe
125 ml lauwarmes Wasser
75 g weißer Zucker
75 ml Pflanzenöl
1 TL Salz
1 TL Backpulver
1 Ei
770 g Mehl
Karamel: 225 g brauner Zucker, 125 g Butter, 2 EL Honig, 200 g gehackte Wal- oder Pecannüsse
Füllung: 50 g Butter, 100 g weißer Zucker, gut 1 EL Zim

Milch etwas erwärmen. Hefe in lauwarmem Wasser verrühren, stehen lassen, bis sie schäumt, etwa zehn Minuten. In einer Schüssel Hefeansatz, Zucker, Milch, Öl, Backpulver, Salz und Ei mit der Hälfte des Mehl vermengen. Mit den Händen (oder dem Knethaken) das restliche Mehl dazugeben und den Teig auf einer bemehlten Fläche so lange kneten, bis er schön glatt ist. Teig in die Schüssel zurückgeben, abdecken und eine Stunde gehen lassen.
Für das Karamel Zucker und Butter in einem Topf schmelzen, zuletzt den Honig unterrühren. Masse auf zwei eckige Backformen (20 mal 20 cm) oder eine große Fettpfanne verteilen und Nüsse darübersprenkeln. Hefeteig dünn rechteckig ausrollen, mit Butter bestreichen, mit Zucker und Zimt bestreuen und aufrollen. Gut zwei Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und in die Formen setzen, ein klein wenig Platz zwischen den einzelnen Scheiben lassen. Formen mit Alufolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Zum Backen die Formen am Morgen aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten an einen warmen Ort

stellen. Backofen auf 175 Grad vorheizen. 30 bis 35 Minuten backen, Formen auf Platten stürzen, so dass das Karamel über den Hefeteig tropft. Rolls noch warm servieren.

Hefeteig ist eigentlich sehr einfach zuzubereiten: Man darf die Hefe nur nicht mit heißen Zutaten in Berührung bringen. Der Teig geht auch im Kühlschrank, so hat man zum Frühstück frische Rolls, ohne zu früh aufstehen zu müssen. Das Rezept lässt sich aber auch sofort zubereiten, dann nur die verlängerte Zeit berücksichtigen, der Teig muss in der Form gründlich aufgehen. Die Menge ergibt zwei Backformen (zwei mittlere Springformen), es lässt sich aber problemlos halbieren.

Sourdough Biscuits (Sauerteig-Biscuits)

1 Tasse Hermann-Starter
1 Tasse Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
5 EL Pflanzenöl oder Schmalz

Ofen auf 210 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver und Natron mischen, das Öl und den "Hermannn-Starter" dazugeben, grob mischen. Zehnmal auf einer bemehlten Oberfläche durchkneten. Etwa zwei Zentimeter dick ausrollen und Biscuits ausstechen. Auf einem Backblech etwa zehn Minuten backen.

Beim Chefkoch steht, wie man diesen Hermann-Starter ansetzt...

Southern Corn Bread (Maisbrot)

3 Eier
2 cups Buttermilch
1/3 cup Butter, geschmolzen
1 Teelöffel Salz
3 Teelöffel Backpulver
2 cups feines gelbes Maismehl (Polenta)
2 Eßlöffel Mehl

Eier in einer Schüssel schlagen, Buttermilch und Butter dazugeben und gut rühren. In einer anderen Schüssel die trockenen Zutaten vermischen, die Flüssigkeit dazugeben und nur kurz rühren, bis sich alles vermischt hat. In einer eckigen Kuchenform etwa 25 Minuten bei 200 Grad backen. Etwas abkühlen lassen und in Quadrate schneiden.

Ebenfalls ein Gebäck, das im Süden der USA gern als Beilage gereicht wird.

Stuart Andersons Cheesy Garlic Bread (Knoblauchbrot)

1 Baguette oder Ciabatta Brot
je 2 gehäufte EL geriebener Cheddar (oder anderer scharfer Käse), Parmesan und Emmentaler
1 EL gehackte Petersilie
1 El feinst gehackte Frühlingszwiebel
2 EL Butter
1 Knoblauchzehe, durchgepresst

Ofen auf 225 Grad vorheizen. Käsesorten mischen (wenn es grobe Stücke sind, feiner reiben) und Petersilie, Frühlingszwiebel und Prise Salz darunterrühren. Butter in Pfanne schmelzen und bei sanfter Hitze darin den Knoblauch braten. Brot längs und quer durchschneiden und die Stücke reichlich mit der Knoblauchbutter bepinseln, mit der Käsemischung bestreuen. Im Ofen überbacken, bis die Ecken hellbraun und der Käse geschmolzen ist.

uskueche@gfra.de
ausgedruckt von URL:
www.gfra.de/usfood/
08.12.2001 17:43

USA-Rezepte

Bagel - Grundrezept

500 g Mehl
2 gestr. TL Trockenhefe
1,5 EL Zucker
1 TL Salz
2 EL Öl
Backpapier für das Backblech

Das Mehl mit Trockenhefe mischen. Zucker, Salz und 340 ml lauwarmes Wasser, Öl hinzufügen, mit einem elektrischen Handrührgerät zu einem elastischen Teig rühren. Das kann durchaus 10 Minuten dauern! Etwas Mehl über den Teig stäuben, abdecken und 1 Stunde gehen lassen.
Den Teig zu 8 Kugeln formen und nochmals eine Viertelstunde ruhen lassen. Die Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestäuben. Ein Backblech einfetten. Aus den Teigkugeln Bagels formen: Einen Kochlöffelstiel durch die Mitte bohren und das Loch durch kreisende Bewegungen erweitern. Es soll etwa 4 cm groß sein. Die Bagels mit ausreichendem Abstand (da sie noch aufgehen), nebeneinander auf das Blech legen. Abdecken und wieder eine halbe Stunde gehen lassen.
Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. In einen breiten Topf zur Hälfte Wasser füllen und zum Kochen bringen. Jeweils zwei "Rohlinge" mit der Oberseite nach unten in das kochende Wasser legen, etwa 30 Sek. ziehen lassen, umdrehen und nochmals ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz auf einem Küchentuch abtropfen lassen und auf das Blech legen. Auf dem mittleren Einschub des Backofens gut 20 Minuten hellbraun backen.

Beliebte Beläge für Bagel

Der Klassiker ist Cream Cheese und Lox (Frischkäse und Räucherlachs). Wer es lieber süß mag, kann auch Cream Cheese und Grape Jelly (Weintraubengelee) oder eine andere Marmelade probieren. Zum Lunch findet man Bagel in den USA in Delis auch mit Eiersalat, Ham-Salad oder anderen majonaise-haltigen Salaten belegt.
Wer Bagel herzhaft belegen möchte, kann Röstzwiebeln in den Teig einarbeiten. Bagel werden häufig mit Mohn (Poppy Seed) oder Sesamkörnern bestreut.

Pumpkin Spice Bagels (Kürbis-Bagel, Brotmaschine)

1/2 Tasse Wasser, lauwarm
3 Tassen Mehl
3 EL brauner Zucker
Prise Salz
1/2 Tasse Kürbispüree (siehe Warenkunde Kürbis)
1 TL Zimt
gute Prise Muskatnuss, gem. Nelken, Piment
1/2 Würfel Hefe
zusätzlich: 1 Ei, verquirlt, etwas Maismehl

Zutaten nach Anleitung des Herstellers in den Behälter der Brotmaschine füllen, Teigprogramm wählen und etwa 30 Minuten gehen lassen. Teig aus der Brotmaschine nehmen und in acht Stücke teilen. Zu kleinen Bällen rollen und mit dem Daumen in der Mitte eindrücken, Kuhle vorsichtig vergrößern, bis Bagel entstanden sind. Bagel zugedeckt gehen lassen, bis sie sich im Volumen verdoppelt haben. Wasser mit 1 EL Zucker zu Kochen bringen. Jeweils etwa zwei bis drei Bagel in das siedende Wasser geben, auf jeder Seite eine halbe Minuten kochen lassen, kurz auf einem Rost abtropfen lassen, mit verquirltem Ei bestreichen und auf ein mit Maismehl bestreutes Backblech setzen. Bei 200 Grad etwa 15 Minuten backen lassen.

Etwas aufwendig, aber lecker. Die Bagel duften herrlich nach den Gewürzen!

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Brownie-Mix im Glas

450 g Zucker
50 g Kakopulver
150 g gehackte Wal- oder Pecannüsse
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Salz

Mehl, Backpulver und Salz mischen. Alle Zutaten, beginnend mit dem Zucker, dann Kakao, dann Mehl und zuletzt die Nüsse, in ein Einmachglas schichten und verschließen. Folgende Anleitung an das Glas heften:

1. Glas mit dem Brownie-Mix in eine große Schüssel füllen. Gut durchrühren.
2. Fügen Sie 175 Gramm geschmolzene Margarine und drei Eier, vorher leicht verschlagen, hinzu.
3. Durchrühren, bis sich ein glatter Teig ergibt.
4. Teig in ein eckige oder runde, ausgefettete Backform füllen.
5. Brownies bei 175 Grad etwa 30 bis 40 Minuten lang backen. Ganz abkühlen lassen und dann in viereckige Stücke schneiden. Enjoy!

Ich finde, das ist eine tolle Geschenkidee: Ein Brownie-Mix mit Anleitung!

Butterscotch Brownie Mix

250 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
50 g Kokosflocken
200 g gehackte Pecannüsse
400 g brauner Zucker

In einem Einliter-Einmachglas Mehl, Salz und Backpulver vermischen, dann Kokosnussflocken, Nüsse und Zucker daraufschichten. Glas verschließen, dekorieren und folgende Anleitung an das Glas heften:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen, eckige Kuchenform (zur Not Springform) fetten.
2. Den Brownie-Mix in eine große Schüssel geben und gut durchmischen. 170 Gramm Butter zerlassen, dazumischen, zwei Eier und etwas Vanillezucker unterrühren.
3. Teig in die Kuchenform füllen und etwa 30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Banana Fudge Brownies

1 Tasse Frischkäse
2 Tassen Zucker
4 Eier, verschlagen
3 sehr reife Bananen, zerdrückt
3/4 Tasse Kakao
2 Tassen Mehl
je 1/2 TL Salz und Backpulver
1 Paket Vanillezucker

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine eckige Backform (22 x 33 Zentimeter oder ähnlich) einfetten. Frischkäse und Zucker mit dem Mixer gründlich verrühren, dann die Eier nach und nach unterrühren. Zuletzt die Bananen einrühren. Die trockenen Zutaten vermischen und in den Teig rühren, nicht zu sehr schlagen! Masse in die Kuchenform geben und etwa 45 Minuten lang backen (Stäbchenprobe - an einem Holzstäbchen sollten keine Teigreste mehr hängen bleiben). Mindestens 15 Minuten erkalten lassen und dann in kleine Vierecke schneiden.

Blondies

280 g Mehl
1/2 Paket Backpulver
Prise Salz
170 g Butter
250 g weißer Zucker
200 g brauner Zucker
1 Paket Vanillezucker
3 Eier
300 g Schokotropfen (optional)

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Flache Backform (mindestens 20 mal 20 Zentimeter) fetten. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen. In einer weiteren Schüssel Butter, Zucker und Vanillezucker sehr schaumiog rühren, dann nach und nach die Eier unterschlagen. Das Mehl hinzumischen und nach Geschmack die Schokotropfen (oder Nüsse). 35 bis 45 Minuten backen, in der Form abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden.

Brownies

100 g Bitterschokolade
125 g weiche Butter
2 Eier
200 g (vorzugsweiser brauner) Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g Mehl, gesiebt
je 1/2 TL Salz und Backpulver
200 g Walnüsse, gehackt

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Eine eckige Backform von 20 cm Länge leicht einfetten, mit Mehl einstäuben und überschüssiges Mehl abklopfen. Schokolade in einem kleinen Topf bei geringer Hitze oder im Wasserbad schmelzen. Glattrühren, beiseite stellen und leicht abkühlen lassen. Butter, Eier und Zucker mit einem elektrischen Handmixer in einer Schüssel cremig rühren. Vanille zugeben und gut verrühren. Die Schokolade in die Eiermischung rühren. Mehl und Salz zugeben und alles gut vermengen, aber nicht zu lange mixen. Nach Belieben gehackte Walnüsse unterheben, den Teig in die Form füllen und gleichmäßig verteilen. In der Ofenmitte 30 Minuten backen, bis die Kuchenmitte fest wird. Ganz abkühlen lassen und in die gewünschten Portionen schneiden.

Nach deutschem Empfinden sind Brownies "klitschig" - sprich innen zu feucht. Nach amerikanischem dagegen müssen sie genau so sein - und einfach zähneschädigend süss!

Creamcheese Brownies

Käsessahnemischung: 85 g Frischkäse, zimmerwarm
2 EL Butter, zimmerwarm
1/4 Tasse (60 g) Zucker
1 Ei, leicht verquirlt
2 EL Mehl, etwas Vanillearoma
Browniemischung: 60 g Bitterschokolade
1/2 Tasse (125 g) Butter
2 Eier, etw. Vanillearoma
3/4 Tasse (190 g) Zucker
1/4 TL Salz
1 Tasse (120 g) Mehl

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eine runde Backform mit einem Durchmesser von 22 cm einfetten. Für die Käsesahnemischung Frischkäse und Butter in einer Schüssel mit einem elektrischen Handmixer schaumig schlagen, Zucker zugeben und glattrühren. Ei, Mehl und Vanille unterrühren, gut vermengen und beiseite stellen. Für die Browniemischung Schokolade und Butter in einem großen Topf bei geringer Hitze oder im Wasserbad schmelzen. Glattrühren, beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Die Eier einzeln zugeben und jeweils gut untermischen. Vanille, Zucker und Salz zugeben und gut einrühren. Mehl zugeben und schnell unterrühren; nicht zu lange schlagen.
1/2Tasse (125 ml) Browniemischung zurückstellen und den restlichen Teig in die Form füllen. Die zurückgestellte Käsesahnemischung über die Browniemischung gießen und mit einem Teigschaber gleichmäßig verteilen. Die restliche

Schokoladenmischung gleichmäßig mit dem Löffel darauf verteilen. Wenn Sie eine Gabel durch den Teig ziehen, entsteht der Marmoreffekt. Den Teig auf mittlerer Schiene 35-40 Minuten backen, bis er in der Mitte fest wird, aber noch feucht ist. Vor dem Anschneiden ganz abkühlen lassen.

Hierzulande würde dieser Kuchen als "klitschig", sprich nicht durchgebacken, gelten. Aber die etwas klebrige Konsistenz ist etwas, dass die US-Bürger an ihren Brownies gerade lieben! Brownies werden in kleine rechteckige Stücke geschnitten und gelten als Dessert oder Snack.

Peanut Butter Brownies

130 g Erdnussbutter
75 g weiche Butter
130 g Zucker
110 g brauner Zucker
2 Eier
1/2 Paket Vanillezucker
175 g Mehl
1 TL Backpulver
Prise Salz

Ofen auf 175 Grad vorheizen, eckige Kuchenform (20 x 20 Zentimeter) ausfetten. Erdnussbutter und Butter in einer Schüssel cremig rühren, zunächst den Zucker dazugeben und schaumig rühren, dann die Eier und den Vanillezucker. Mehl mit Salz und Backpulver vermengen und untermischen. Teig in die Form füllen und etwa 30 Minuten backen. Abgekühlt in Stücke schneiden.

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Apple Berry Crisp (Apfel-Beeren-Crisp)

1 Tasse Haferflocken
1/2 Tasse brauner Zucker
75 g geschmolzene Butter
2 EL Mehl
Für die Füllung:
4 Äpfel, geschält und in schmale Schnitze geteilt
2 Tassen frische oder gefrorene Beeren (Blaubeeren, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren)
1/4 Tasse brauner Zucker
1/2 Tasse Orangensaft
2 TL Speisestärke
1 TL Zimt

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Alle Zutaten für das Streuseltopping vermischen und beiseite setzen. Zutaten für die Füllung ebenfalls vermischen, bis alle Früchte gleichmäßig überzogen sind. Füllung in eine große, feuerfeste Glasform geben, die Streusel gleichmäßig darüberstreuen. 30 bis 45 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind.

Blackberry Cobbler (Brombeer-Cobbler)

115 g Butter
250 g self-rising flour (Mehl mit der entsprechenden Menge Backpulver gemischt)
400 g Zucker
475 ml Milch
500 g Brombeeren

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butter in eine große, ofenfeste Form geben, in den Ofen stellen und schmelzen lassen. Mehl, Zucker und Milch in einer Schüssel verrühren. Mischung in die gebutterte Form schütten (nicht mischen!) und dann das Obst darauf verteilen. Etwa eine Stunde im Ofen backen lassen, bis die Kruste goldbraun ist.

Wie bei fast jedem Gebäck geizen die US-Köche auch bei Cobblern nicht mit Zucker. Rezepte, bei denen doppelt soviel Zucker wie Mehl verwandt wird, sind keine Seltenheit - siehe oben, die Angabe 400 Gramm ist kein Irrtum! Meine Erfahrung: Die Menge lässt sich durchaus ordentlich reduzieren - so schmeckt es auch noch und das schlechte Gewissen ist nicht ganz so groß.

Peach Crumble (Pfirsich-Crumble)

9 reife, frische Pfirsiche
30 ml Zitronensaft
100 g Zucker
165 g Mehl
50 g Zucker
1 TL Backpulver
50 g kalte Butter
160 ml Buttermilch
50 g Zucker
Prise Muskatnuss

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und die Schale abziehen. Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden, auf den Boden einer großen, feuerfesten Form geben. Pfirsiche mit Zitronensaft beträufeln und mit 100 g Zucker bestreuen. Mit Alufolie abdecken und Form 15 Minuten in den Ofen stellen.
Mehl, 50 g Zucker und Backpulver vermischen. Die kalte Butter mit einem Messer einhacken, bis sich kleine Krümel ergeben. Buttermilch dazugießen und schnell mit einer Gabel vermengen. Teig teelöffelweise über die heißen Pfirsiche geben, mit restlichem Zucker und Muskatnuss bestreuen. Weitere 30 Minuten backen und etwas abgekühlt servieren.

Für US-Verhältnisse ist dieser Cobbler geradezu zuckerarm - bei wirklich reifen Pfirsichen ist aber auch nicht mehr Süße nötig.

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Chocolate Chip Cookies (Schokoladenkekse)

200 g Margarine
250 g Zucker
2 Eier
Vanillezucker, Prise Salz
1 TL Backpulver
300 g Mehl
200 g Schkotropfen oder gehackte Blockschokolade

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, alle anderen Zutaten gründlich untermischen. Teig teelöffelweise auf ein gefettetes Blech setzen und bei 180 Grad etwa zehn Minuten lang backen.

Caramel-Apple-Cookies

140 g Haferflocken
220 g Mehl
Prise Salz
1 TL Backpulver
120 g weiche Butter
220 g brauner Zucker
je 1 TL Vanillezucker und Zimt
2 EL Milch
1 Ei
250 g sehr kleine, frische Apfelstückchen
150 g getrocknete Apfelringe, feingehackt

Mehl, Haferflocken und Salz mischen. Butter und Zucker schaumig rühren, Ei, Zimt, Vanillezucker und Milch gut daruntermischen, dann die Apfelstücke und die Mehlmischung dazugeben und durchrühren. Mit einem Löffel walnussgroße Portionen auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 180 Grad etwa 12 bis 15 Minuten backen.

Zu diesen Keksen passt folgende Glasur: 150 g Zucker in einem schweren Topf karamelisieren lassen, mit 5 Esslöffeln Sahne und 2 Esslöffeln Ahornsirup ablöschen und etwas abgekühlt über die Kekse träufeln.

Chocolate-Oatmeal-Cookies (Schoko-Haferflocken-Kekse)

1 Tasse Margarine>br> 2 Tassen Zucker (am besten brauner Zucker)
3 Eier
1 Tasse Buttermilch
1 Päckchen Vanillezucker
2 Tassen Mehl
je 1 TL Backpulver und Natron
1/2 TL Salz
1 TL Zimt
2 Tassen Haferflocken
1 Tasse Schokoladen-Chips (oder grob gehackte Blockschokolade)

Ofen auf 175 Grad vorheizen, Backbleche einfetten. In einer Schüssel Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren, Eier einzeln hinzufügen und immer gut verrühren. Dann die Buttermilch unterrühren. Mehl, Haferflocken und Gewürze vermengen und unter den Teig rühren. Teig esslöffelweise auf das Backblech geben, dabei rund formen und etwas flach drücken. Genügend Abstand lassen! Plätzchen 12 bis 15 Minuten, je nach Größe, backen lassen.

Coconut-Oatmeal Cookies

250 g Butter
250 g brauner Zucker
100 g weißer Zucker
2 Eier
1 Paket Vanillezucker
1/2 TL Salz
250 g Mehl
125 g Haferflocken
125 g Kokosraspeln
je 1 TL Natron und Backpulver

Butter und Zuckersorten schaumig rühren, Eier einzeln gut unterrühren. Trockene Zutaten mischen und untermischen. Teig in teelöffelgroßen Portionen auf gefettetes Backblech setzen und bei 180 Grad etwa 12 Minuten backen.

Crispy Lemon Cornmeal Cookies (Zitronenkekse)

100 g Mehl
100 g feines Maismehl
125 g Butter
2 Eigelb
100 g Zucker
1 Päckchen Zitroback (oder Zitronenaroma)
1 TL Backpulver
zum Bestreichen: Zitronenzuckerguss

Mehl und Maismehl mit Backpulver mischen. Butter schmelzen, mit Eigelb, Zucker, Zitronanroma zum Mehl geben und einen Teig daraus kneten. Ausrollen und beliebig ausstechen. Bei 200 Grad im Ofen etwa 15 Minuten backen, nach dem Abkühlen mit Zitronenzuckerguss bestreichen.

Lecker-knusprige Plätzchen, die durch das Maismehl eine hübsche gelbe Farbe bekommen. Man kann auch gut die doppelte Menge zubereiten

Peanut Butter Cookies (Erdnussbutter-Kekse)

2 1/2 Tassen (310 g) Mehl
1 TL Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
1/4 TL Salz
1/2 Tasse (125 g) Butter, zimmerwarm
1/2 Tasse (125 g) festes Pflanzenfett, zimmerwarm
1 Tasse (180 g) brauner Zucker
1 Tasse (200g) Zucker
2 Eier
1 Tasse (300 g) Erdnußbutter, zimmerwarm

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver und Natron in eine Schüssel sieben und Salz untermengen. Beiseite stellen. Butter, Fett und den gesamten Zucker in der großen Schüssel mit einem elektrischen Mixer auf mittlerer Stufe leicht schaumig schlagen. Die Eier einzeln zufügen und jedesmal gut verrühren, dann die Erdnußbutter unterschlagen. Die Mehlmischung tassenweise zugeben und gut einrühren. Den Teig zu 2-3 cm großen Kugeln formen und diese im Abstand von 4-5 cm auf ein nicht eingefettetes Blech setzen. Jede Kugel mit einer Gabel zweimal flachdrücken, so dass Karomuster entstehen und die Plätzchen gut 0,5 cm dick werden. In der Ofenmitte 10 - 12 Minuten goldbraun backen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Pecan Shortbread

125 g Butter
125 g brauner Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
Prise Salz
225 g Mehl
1/2 Tasse feingehackte Pecannüsse

Butter, Zucker und Vanillzucker schaumig rühren, Salz, Mehl und Nüsse gut einkneten. Auf bemehlter Fläche eineinhalben Zentimeter dick ausrollen und Formen ausstechen. Bei 170 Grad etwa 12 bis 15 Minuten, je nach Größe, backen. Wenn Sie möchten, mit Zuckerguss bestreichen und mit einer halben Nuss verzieren.

uskueche@gfra.de
ausgedruckt von URL:
www.gfra.de/usfood/
08.12.2001 17:46

USA-Rezepte

Hefe-Donuts (Doughnuts)

450 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
180 ml Milch
200 g Zucker
Prise Salz und Muskat
2 Eier
125 g zerlassene Butter
Fritierfett

Trockenhefe in etwas lauwarmem Wasser und 1 TL Zucker verrühren und 20 Minuten stehen lassen. Mehl mit restlichem Zucker, Salz und Muskat mischen und den Hefebrei daraufgeben und durchrühren. Dann zerlassene Butter (keinesfalls zu heiß!) und verschlagene Eier dazugeben und gut durchkneten. Zugedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen. Mit runden Ausstechern Donuts ausstechen, wieder zugedeckt gehen lassen. Dann in heißem Öl fritieren, eventuell mit Zuckerguß oder Schokoguß verzieren.

Buttermilk Donuts (Buttermilch-Donuts)

2 Eier
1 Tasse (250 g) Zucker
1 Tasse (250 ml) Buttermilch
3 EL Butter, zerlassen
3 - 4 Tassen (440 g) Mehl
1 EL Backpulver
1 TL Salz, etwas Piment, etwas Muskat
Pflanzenöl zum Fritieren, Puderzucker zum Bestäuben

Eier in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen, dabei ständig weiterschlagen, bis die Masse cremig ist. Buttermilch und zerlassene Butter unterrühren. Mehl mit Backpulver, Salz, Piment und Muskatblüte in eine zweite Schüssel sieben. Die Mehlmischung zur Eimischung geben und vorsichtig unterheben, aber nicht zu lange rühren. Den fertigen Teig 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Einen großen, gußeisernen Topf 5 cm hoch mit Öl füllen und dieses auf 180 - 190 Grad erhitzen. Während das Öl heiß wird, den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut 5 mm dick ausrollen. Mit einem Donut-Förmchen von etwa 6 cm Durchmesser ringförmige Plätzchen ausstechen. Falls Sie keinen Donut-Ausstecher zur Hand haben, runde Plätzchen in der entsprechenden Größe ausstechen und mit einem Apfelausstecher das Mittelstück entfernen. Die Teigreste zurückbehalten. Sobald das Öl die richtige Temperatur hat, die Donuts portionsweise ins heiße Öl gleiten lassen und auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten ausbacken. Die fertigen Donuts mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Anschließend die runden Mittelstücke ausbacken und gleich essen ;-)

Cake Donuts

450 g Mehl
1 Paket Backpulver
Prise Salz, Muskat und Zimt, Zitronenschale
75 g Butter
250 g Zucker
2 Eier
1/4 l Milch
Fritierfett

Einen Rührteig herstellen: Zucker, Gewürze, Eier und Butter schaumig rühren, dann mit Backpulver gemischtes Mehl und Milch abwechselnd dazugeben und gut durchmischen. Teig etwa 1,5 Zentimeter dick ausrollen und mit Donut-Ausstecher ausstechen. In der Friteuse bei 180 Grad etwa fünf Minuten garen lassen.

Long Johns

500 g Mehl
1 Paket Trockenhefe
50 g Zucker
Prise Zimt und Muskat
Prise Salz
100 ml Sahne
150 ml Wasser
50 g Butter
1 Ei
Für den Guss: 100 g brauner Zucker, 50 g Butter, 4 EL Ahornsirup, 2 EL Sahne, 100 g Puderzucker

In einer Schüssel 400 g Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz und Gewürze vermischen. In einem Topf Sahne, Wasser und Butter erhitzen (nur lauwarm!) und zur Mehlmischung geben, das Ei hinzufügen und gut durchkneten, dabei soviel von dem restlichen Mehl (oder noch mehr) dazugeben, dass ein nicht allzufester Hefeteig entsteht. Abdgedeckt eine Stunde gehen lassen. Teig zu einem Rechteck ausrollen und in längliche Streifen schneiden, nochmals kurz gehen lassen. Teigstreifen in etwa 220 Grad heißem Pflanzenöl fritieren. Abtropfen und etwas abkühlen lassen, dann mit dem Guss bestreichen.
Für den Guss Butter, Zucker und Ahornsirup in einem Topf schmelzen und zwei Minuten durchkochen lassen, Sahne einrühren und soviel Puderzucker, dass eine streichfertige Masse entsteht.

Mit Long Johns verbinden sich einige meiner angenehmsten USA-Erinnerungen: Die Powell Bakery, rote Kunstleder-Hocker vor einem Resopal-Counter, dünner Kaffee ohne Ende und Long Johns mit Vanillecreme-Füllung und Mapleguß! Nennt man wohl ungesundes Frühstück, sowas...

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Cornbread- oder Cornmuffin-Mix

4 Tassen Mehl
1 TL Salz
225 g Zucker
4 TL Backpulver
200 g Margarine
4 Tassen Maismehl

Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer großen Schüssel vermischen. Mit einem Messer die Margarine einhacken, bis die Mischung feinkrümelig ist. Zuletzt das Maismehl gut unterarbeiten. Diese Mischung hält sich luftdicht verschlossen im Kühlschrank etwa drei Monate lang.
Um Cornbread oder Cornmuffins herzustellen: 2 1/2 Tassen der Mischung mit einem verschlagenen Ei und einer guten Tasse Milch verrühren, bis sich alles eben vermischt hat (nicht zu lange!). Entweder in einer viereckigen Kuchenform oder in Muffinförmchen bei 200 Grad etwa 20 Minuten (Muffins) oder gut 25 Minuten (Cornbread) backen.

Muffin Mix

900 g Mehl
150 g Zucker
3 Tüten Backpulver
1 EL Salz
225 g Margarine

In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten vermischen und das Fett mit einem Messer einhacken, bis sich eine feinkrümelige Masse ergibt. Luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Breakfast Muffins (Frühstücksmuffins)

2 1/2 Tassen Muffin Mix (s.o.)
4 EL Zucker
1 Ei, verschlagen
200 ml Milch
Butter und Honig

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Muffinform einfetten. Muffin Mix in einer Schüssel mit dem Zucker mischen, in einer anderen Schüssel das Ei und die Milch. Eiermilch auf einmal zum Mix geben udn kurz vermischen, bis sich alles verbunden hat. Muffinformen zu 2/3 füllen, im Ofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Warm mit Butter und Honig servieren. Ergibt 12 große Muffins.

Dieses Grundrezept lässt sich prima abwandeln: Fruchtstückchen in den Teig geben (Blaubeeren, Äpfel) oder Schokotropfen oder Nüsse oder, oder, oder...

Biscuit Mix

450 g Mehl
75 g Magermilchpulver
1 TL Salz
3 TL Backpulver
1/2 TL Natron
100 ml Öl

Mehl, Milchpulver, Salz, Backpulver, Natron in einer Schüssel gut vermischen. Dann mit einem Knethaken das Öl einarbeiten, bis sich eine feinkrümelige Masse ergibt. Backmischung hält sich verschlossen im Kühlschrank etwa drei Monate. Um etwa sechs Biscuits herzustellen: Eine Tasse der Mischung mit etwa einer halben Tasse Wasser verrühren und kurz (!) verkneten. Auf bemehlter Fläche ausrollen und Biscuits ausstechen. Bei 210 Grad etwa zehn Minuten im Ofen backen. Warm als Beilage servieren.

Chocolate Syrup (Schokosirup)

- 125 g Zucker
- 2 TL Speisestärke
- 1 EL echtes Kakaopulver (kein Kakaogetränk!)
- 150 ml Wasser
- 2 Stich Butter
- etwas Vanillezucker

In einer mikrowellengeeigneten Schüssel Zucker, Kakao, Speisestärke und Wasser glatt rühren. Vier Minuten in der Mikrowelle auf der höchsten Stufe erhitzen, bis die Mischung kocht, dabei einige Male umrühren. Butter und Vanille einrühren, bis sich alles vermischt hat, kühlen.

Self Rising Flour (Backmehl)

- 5 Pakete Backpulver
- 2 TL Natron
- 1 TL Salz
- 2500 g Mehl

Alles sehr gut vermischen und durchsieben. Hält sich bei Zimmertemperatur sechs Monate und lässt sich in jedem US-Rezept verwenden, wo self-rising flour gefragt ist.

Sweetened Condensed Milk (Kondensmilch)

- 1 1/2 Tassen Magermilchpulver
- 1/2 Tasse warmes Wasser
- 3/4 Tasse Zucker

Trockenmilch und Zucker in eine Schüssel geben, das Wasser darübergeben und alles mit einem Mixer sehr gut glatt rühren. Löst es sich nicht richtig, eventuell die Schüssel in ein warmes Wasserbad setzen.

Diese "Ersatzlösung" kann man benutzen, wenn in US-Rezepten eine Dose gesüßte Kondensmilch verlangt wird. Die gibt es inzwischen aber auch in gutsortierten deutschen Supermärkten - heisst "Milchmädchen" und ist von Nestle.

Vanilla Extract (Vanilleessenz)

3 Vanilleschoten
300 ml Wodka

Vanilleschoten einritzen und in eine verschließbare Glasflasche geben, mit dem Wodka aufgießen. Zwei Wochen ziehen lassen.

In US-Rezepten wird selten Vanillezucker verwendet, stattdessen Vanilla-Extrakt. Diese Ersatzlösung wird bei SOAR empfohlen - riecht herrlich!

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Blueberry Muffins (Blaubeer-Muffins)

125 g weiche Butter
1 Tasse (250 g) Zucker plus 2 EL extra
2 Eier
1 TL Vanillezucker
etwas geriebene Zitronenschale
1 1/4 Tassen (220 g) Mehl
1/4 Tasse (40 g) feines Maismehl (Polenta)
2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
1 Msp. Zimt, gemahlen
1/2 Tasse (125 ml) Milch
2 Tassen (380g) frische Heidelbeeren

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die 12 Vertiefungen einer Muffinform einfetten oder mit Papiermanschetten auslegen. In einer großen Schüssel Butter und Zucker mit einem elektrischen Handmixer schaumig rühren. Die Eier einzeln zugeben und kräftig unterrühren, dann Vanille und Zitronenschale unterrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Maismehl, Backpulver, Salz und Zimt verrühren. Die Hälfte der Mehlmischung zu der Eiermischung geben, dann die Milch zugießen und alles gründlich verrühren. Die restliche Mehlmischung unterheben, den Teig aber nicht zu lange rühren. Behutsam die Heidelbeeren unterheben. Den Teig in die einzelnen Vertiefungen der Muffinform füllen und anschließend gleichmäßig mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen 25-35 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sie goldbraun sind und bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr kleben bleibt.

Die klassischen US-Muffins. Tiefgefrorene Blaubeeren (auch Him- oder Brombeeren) lassen sich wunderbar verwenden - nur leicht antauen, nicht auftauen lassen, dann werden sie zu saftig.

Apple Spice Muffins (würzige Apfelmuffins)

50 g kernige Haferflocken
200 g Mehl
Prise Zimt, Nelken und Muskatnuss
2 TL Backpulver
Prise Salz
100 g Zucker (brauner, falls möglich)
150 ml Milch
1 Ei
150 g Apfelmus
50 g Butter, zerlassen

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Haferflocken, Salz, Zucker und Gewürze in einer Schüssel vermengen, Milch, Ei, Apfelmus und Butter in einer anderen. Beiden Mischungen zueinanderschütten und schnell zu einem Teig rühren. In gefettete Muffinformen geben und etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Carrot Muffins

1 Tasse (125 g) Mehl
1 Tasse (125g) Weizenvollkommehl
2 TL Backpulver
1 TL Natron
1/4 TL Salz
1 TL Zimt, gemahlen
1 Ei
1/2 Tasse (90 g) brauner Zucker
1 1/4 Tasse (200 g) saure Sahne
1/2 Tasse (125 g) Butter, zerlassen
1 1/4 Tasse (150 g) feinst geriebene Möhren
1/3 Tasse (50 g) abgetropfte Ananas aus der Dose, gehackt
1/3 Tasse (60g) Walnüsse gehackt
1/2 Tasse (45 g) Kokosraspel

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die 12 Vertiefungen einer Muffinform einfetten oder mit Papiermanschetten auslegen. Die Mehlsorten mit Backpulver, Natron, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Ei und Zucker schaumig schlagen. Saure Sahne, Butter, Möhren, Ananas und Vanille unterrühren. Die trockenen Zutaten zu der Eimischung geben und mit einem Holzlöffel leicht verrühren, nicht zu sehr! Walnüsse und Kokosraspel unterheben. Die Vertiefungen der Muffinform zu gut drei Vierteln mit Teig füllen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr kleben bleibt.

Ich mag diese Muffins lieber ohne Ananas und mit mehr Nüssen. Hervorragend schmecken sie, wenn man sie mit leicht gesüßtem Cream Cheese bestreicht - dann hat man fast so etwas wie "Carrot cake", nur viel einfacher.

Corn Muffins

2/3 Tasse Zucker
1 TL Salz
1/3 Tasse Margarine
etwas Vanillezucker
2 Eier
2 Tassen Mehl
1 TL Backpulver
3/4 Tasse gelbes, feines Maismehl (Polenta)
1 1/3 Tasse Milch

Zucker, Salz, Margarine und Vanillezucker in einer Schüssel fünf Minuten cremig rühren. Eier einzeln hinzufügen und wieder sehr gut verschlagen. Mehl, Maismehl und Backpulver vermischen. Erst die Hälfte der Mehlmischung und die Hälfte der Milch mit dem Mixer vorsichtig unterühren, dann den Rest - nicht zuviel rühren! Bei 180 Grad etwa 20 Minuten lang in Muffinform backen.

Kernige kleine Küchlein, genau richtig für das zweite Frühstück.

Käse-Marmelade-Muffins

300g Mehl
2 Teel. Backpulver
Prise Salz, 120 g brauner Zucker
100 g Margarine
1 Ei
abger. Orangenschale
160 ml Milch
125 g glattgerührter Frischkäse
2 EL Puderzucker
1/2 Tasse Orangenmarmelade
3 EL gehackte Nüsse

Backofen auf 190 Grad vorheizen, Muffinformen fetten oder Papierformen bereitstellen. Margarine, Zucker und Salz cremig rühren, Ei und Orangenschale zugeben, gründlich verschlagen und nach und nach vorsichtig Milch und Mehl einrühren. Frischkäse und Puderzucker glattrühren. Muffinformen erst zur Hälfte mit dem Teig füllen, dann jeweils zwei Teelöffel Käsemischung und 1 Teelöffel Marmelade daraufgeben, mit weiterem Teig abdecken und glattstreichen. Mit gehackten Nüssen bestreuen und 25 bis 30 Minuten backen.

Muffins that taste like Donuts

250 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
1/2 TL Muskat
1/4 TL Zimt
150 g Zucker
75 ml Öl
1 Ei
150 ml Milch
Marmelade nach Geschmack
Guss: 100 g geschmolzene Butter, 150 g Zucker, 1 TL Zimt

Form für 12 kleine Muffins fetten. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Gewürze vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker, Öl und Milch gründlich verschlagen. Flüssige Zutaten zu der Mehlmischung geben und nur kurz vermengen (darf ruhig ein wenig klumpig sein). Teig in die Muffinformen füllen und bei 175 Grad 20 bis 25 Minuten backen. Für den Guss Butter schmelzen, Zucker und Zimt in einem Teller mischen. Muffins noch warm aus der Form nehmen, in Butter und dann in den Zimtzucker tauchen.

Nette Abwandlung: Muffinformen nur mit 1 EL Teig füllen, etwas Marmelade daraufgeben und mit weiterem Teig abdecken.

Oatmeal Raisin Muffins

1 Tasse (90 g) Haferflocken plus 1 EL extra
1 Tasse (250 ml) Buttermilch
1/4 Tasse (100g) Vollkornweizenmehl
1/4 Tasse (100 g) Weizenmehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Zimt, gemahlen
1/4 TL Salz
2 Eier
1/2 Tasse (90 g) brauner Zucker
1/4 Tasse (60 g) Honig
6 EL Butter, zerlassen
1 TL Vanilleextrakt
100 g Rosinen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die 12 Vertiefungen einer Muffinform einfetten oder mit Papiermanschetten auslegen. Haferflocken und Buttermilch in einer kleinen Schüssel verrühren und beiseite stellen. In einer zweiten Schüssel die Mehlsorten mit Backpulver, Zimt und Salz mischen und beiseite stellen. In einer dritten Schüssel die Eier und den Zucker mit einem Handmixer schaumig schlagen. Den Honig unterrühren, dann die zerlassene Butter und die Vanille zugeben und alles gründlich mischen. Die Mehlmischung zu der Eiermischung geben und mit einem Holzlöffel zu einem Teig verrühren. Dann behutsam Haferflocken und Rosinen unterheben. Die Vertiefungen der Muffinform zu drei Vierteln mit Teig füllen. Die restlichen Haferflocken darüber streuen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen, bis bei der Stäbchenprobe kein Teig kleben bleibt. Die Muffins 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Für die "Müslis" unter uns ;-) Jedenfalls sehr lecker zum Kaffee oder Tee...

Banana Chocolate Muffins (Bananen-Schoko-Muffins)

300 g Mehl
Prise Salz
1 TL Backpulver
2 reife Bananen, zerdrückt
125 g Butter, geschmolzen
200g Zucker
2 EL Naturyoghurt
2 Eier
1 Paket Vanillezucker
50 g gehackte Blockschokolade

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Geschmolzene Butter (etwas abgekühlt) mit Zucker verrühren, Eier, Yoghurt, Vanillezucker, Bananenmus und Schokolade einrühren. Die Mehlmischung dazugeben und schnell alles zu einem Teig vermengen. Muffins etwa 20 Minuten in gefetteter Muffinform backen.

Diese Muffins sind sehr schnell zusammengerührt und gehören zu den absoluten Favoriten meiner Kinder.

uskueche@gfra.de
ausgedruckt von URL:
www.gfra.de/usfood/
08.12.2001 17:48

USA-Rezepte

Kekskrümel-Teig

175 g zerkrümelte Kekse (Butterkekse, Löffelbisquit, Zwieback)
3 EL Zucker (bei Löffelbisquits weniger)
100 g weiche Butter
Zimt nach Geschmack

Alle Zutaten schnell mit einer Gabel zu einer glatten Masse vermischen.

Diesen Teig müssen Sie nicht backen, es reicht auch, ihn in eine Form zu geben und gut zu kühlen. Backen können Sie ihn allerdings auch. In jedem Fall ist das der einfachste Weg, an die Teighülle für Cheesecake oder Pies zu gelangen.

Schnelle Piecrust

250 g Mehl
125 g saure Sahne
100 g kalte Butter

Alles schnell verkneten und eventuell etwas Vanillezucker oder 1 TL Zucker für Obstpies dazugeben. Kaltstellen und ausrollen.

Ergibt zwei einfache Piecrusts oder eine doppelte. Eine vorgebackene, einfache Piecrust wird übrigens gut zehn Minuten bei 180 Grad gebacken.

Klassische Piecrust

375 g Mehl
1 Prise Salz
200 g kalte Butter
1 Ei
6 EL Eiswasser

Mehl und Salz mischen, Butter hineingeben und mit zwei Messern alles solange zerhacken, bis eine fein-bröselige Mischung entstanden ist. Ei und Eiswasser vermengen und sehr schnell unter das Mehl geben, keinesfalls zu gründlich durchkneten! Teig teilen und kaltstellen. Dann zwischen Frischhaltefolie in Größe der Pieform ausrollen.

Dieses Rezept reicht für einen gedeckten Pie, also einen mit Teigdeckel - ansonsten eben für zwei normale Pies.

Banana Cream Pie

vorgebackene Piecrust (siehe oben)
Vanillepudding von 1/2 l Milch
1 EL Butter
1 Becher Schlagsahne
3 Bananen

Bananen in dünne Scheiben schneiden und in die fertig gebackene und abgekühlte Piecrust schichten. Vanillepudding nach Vorschrift kochen, Butter einrühren und etwas abkühlen lassen, dabei immer wieder rühren. Lauwarm über die Bananen geben und dann gut kühlen. Zum Servieren Sahne mit wenig Zucker und Vanillezucker steif schlagen und die Puddingschicht damit bestreichen.

Einfacher Pecan-Pie

einfache Piecrust (nicht vorgebacken)
2 Tassen Ahornsirup
1 Tasse Sahne
50 g Mehl
4 Eier
1,5 Tassen Pecan-Nüsse (oder Walnüsse)

In einer Schüssel Ahornsirup, Sahne, Mehl und Eier sehr gut verrühren, dann die Nüsse dazugeben. In die mit Teig ausgekleidete Pieform gießen und zunächst bei 200 Grad zehn Minuten backen lassen, dann bei 175 Grad weitere 30 bis 35 Minuten.

Frosted Chocolate Pie (gefrorener Schokokuchen)

einfache Piecrust, vorgebacken
1 Tafel Schokolade, gehackt
1/3 Tasse Milch
125 g Philadelphia
2 EL Zucker
2 Becher Schlagsahne

Schokolade in einem Topf bei sehr sanfter Hitze schmelzen lassen. Philadelphia mit Milch und Zucker cremig rühren und Schokolade untermischen. Sahne steifschlagen und vorsichtig unterheben. In die Teigform geben und zwei bis drei Stunden einfrieren. Vor dem Servieren etwas antauen lassen und mit weiterer Sahne verzieren.

Key Lime Pie

einfache Piecrust, nicht vorgebacken
5 Eigelb
1 Dose gesüßte Kondensmilch (Milchmädchen, 340 g)
10 EL Limonensaft

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Eigelb verschlagen, mit Kondensmilch und Limonensaft verrühren und in die Teigform gießen. Etwa 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Schlagsahne und Limettenscheiben garnieren.

Kommentar von Julia zu diesem Rezept: "Mit den deutschen Zutaten hatte ich so meine Bedenken, aber der Pie ist super-lecker geworden, meine Gäste waren begeistert. Auf der Suche nach Graham-Cracker-ähnlichen Keksen bin ich im Reformhaus auf Vollkornweizen-Butterkekse gestossen und die eignen sich ganz hervorragend für den Teig. Und schnell ging es auch!"

Klassischer Apple-Pie (Apfelkuchen)

doppelte Piecrust, nicht vorgebacken
8 Äpfel, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
etwas geriebene Zitronenschale
160 g Zucker
1 TL Zimt, je 1 Messerspitze Muskatnuss und Nelken
4 EL Butter in Flocken

Apfelscheiben in die mit Teig ausgelegte Form einschichten, mit Zucker und Gewürzen bestreuen, einige Butterflocken auflegen. Restlichen Teig zum Deckel ausrollen, auflegen und am Rand gut festdrücken. Mit etwas Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen, einige Löcher mit einer Gabel einstechen. Etwa 10 Minuten bei 230 Grad backen, dann Hitze auf 180 Grad heruntersetzen und weitere 25 Minuten backen. Schmeckt lauwarm oder kalt.

Lime Pie with Pecan Crust (Limetten-Pie)

1 cup Mehl
1/4 cup Puderzucker
1/4 Teelöffel Salz
1/2 cup Butter
1/3 cup feingehackte Pecannüsse
1 cup Zucker
2 Eier
5 Eßlöffel Lime Juice, etwas abgeriebene Schale
1/2 Teelöffel Backpulver
geschlagene Sahne

Mehl, Salz und Puderzucker in eine Schüssel geben, mit einem Messer die Butter gründlich einhacken, dann die Pecans dazugeben und kurz durchkneten. Teig in eine Springform geben und 25 Minuten bei 180 Grad backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Für die Füllung Eier, Zucker, Lime Juice und abgeriebene Schale sowie Backpulver sehr schaumig schlagen. Auf den vorgebackenen Teig geben und weitere 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Sahne garnieren.

Rhabarber-Pie

doppelte Piecrust, nicht vorgebacken
1 Tasse Johannisbeeren (TK geht auch)
1 Tasse Himbeeren
2 Tassen Rhabarber, geputzt in Stücken
3/4 Tasse Zucker
1/4 Tasse Mehl

Zucker und Mehl mischen und über die Früchte stäuben. Über Nacht Saft ziehen lassen. Dann auf den Teigboden geben und mit einem Teigdeckel abdecken, dabei kleine Löcher einstechen, aus denen der Dampf entweichen kann. Mit etwas Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Bei 190 Grad zehn Minuten backen lassen, bei 175 Grad weitere 40 bis 50 Minuten.

Rosinen-Pie

einfache Piecrust (nicht vorgebacken)
2 Eier
200 g saure Sahne
125 g Zucker
etw. Vanillezucker
Prise Salz und Muskat
200 g Rosinen

Alle Zutaten gut verrühren und in die Piecrust geben. Bei 190 Grad etwa 35 bis 40 Minuten backen.

Mississippi Mud Pie

250 g Butter
400 g Zucker
4 Eier
350 g Mehl
50 g Kakaopulver
Prise Salz, Vanillezucker
125 g gehackte Pekannüsse
1 Tüte weiße Mini-Marshmallows
für den Guss: 100 g Margarine, 200 g Puderzucker, 50 g Kakaopulver, etw. Vanillezucker, 4 EL Sahne, 125 g gehackte Pecannüsse

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln dazugeben. Mehl, Kakao, Vanillezucker und Salz sieben und einrühren, zuletzt die Nüsse hinzufügen. Den Teig in eine große runde Springform (besser viereckige Backform oder Fettpfanne) füllen und gut 30 Minuten backen. Kuchen sofort mit den Marshmallows bestreuen, wieder in den Ofen stellen und weitere zehn Minuten backen, bis die Marshmallows schmelzen. Für die Glasur Margarine in einem Topf schmelzen, mit Zucker, Sahne und Kakao glatt rühren. Vanillezucker und gehackte Nüsse einrühren, über den noch warmen Kuchen gießen und kalt stellen, mindestens zwei Stunden.

Sehr schokoladig und extrem süß - also ein echter US-Klassiker!

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Chocolate-Nut-Cookies (Schoko-Nuss-Kekse)

300 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1/2 TL Salz
4 EL Milch
200 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier
2 P. Vanillezucker
250 g brauner Zucker
400 g Haferflocken
250 g gehackte Nüsse
200 g Zartbitterschokolade, grob gehackt
35 ganze (Hasel-)Nüsse

Mehl, Backpulver und Salz sieben. Butter, Zucker, Eier, Milch und Vanillezucker hinzufügen und glatt rühren. Haferflocken und gehackte Nüsse zugeben. Löffelweise aufs Backblech setzen. Vor dem Backen ein Stück Schokolade und eine Nuß auf jeden Keks setzen. 12 bis 15 Minuten bei 180 Grad backen.

Das ist ein amerikanisches Weihnachtskeksrezept von Barbara, "das alle meine Freunde sehr schätzen und zwar nicht nur zu Weihnachten", wie sie schreibt...

Cinnamon Cookies (Zimt-Plätzchen)

225 g Mehl, gesiebt
2 TL Zimt
1/2 TL Salz
100 g Walnüsse
200 g Zucker
150 g Butter
2 große Eier
zum Garnieren: Zuckerguss (ev. gefärbt), Plätzchenschmuck

Walnüsse in der Küchenmaschine sehr fein hacken, eine Paste sollte sich allerdings nicht bilden! Mit dem Mehl und dem Zimt mischen. Butter und Zucker weißschaumig rühren, die Eier einzeln sehr gut unterrühren. Mehl und Nüsse dazugeben und alles gut mit dem Mixer verrühren. Teig in Klarsichtfolie wickeln und sehr gut kühlen (unbedingt nötig, da er sonst klebt!), dann ausrollen und beliebig ausstechen. Bei 180 Grad etwa zehn Minuten backen, die Kekse sollten nur am Rand so eben braun werden. Mit Zuckerguss bestreichen und beliebig garnieren.

Diese Kekse habe ich einmal bei einer Gastfamilie gegessen, wo jedes einzelne Stück ein echtes Kunstwerk war: Weihnachtsmann-, Rentier- und Tannenbaumfiguren, alle entsprechend mit buntem Zuckerguss bemalt und mit Liebesperlen verziert.

Fruit Cake Cookies

1 Pfund Butter
1 Pfund brauner Zucker
3 Eier
1 EL Milch
500 g Mehl
1 TL Natron
1 Paket Kokosraspeln
1 Pfund helle Rosinen
1 Pfund gemischte Nusskerne, gehackt (natürlich keine gesalzenen Sorten!)
je 1 Paket kandierte Kirschen in rot und grün, feingehackt

400 g Mehl mit Natron mischen und den Rest über die Früchte stäuben. Butter und Zucker sehr schaumig rühren, Eier einzeln sehr gut unterrühren. Erst das Mehl untermischen, dann die Früchte und Nüsse. Teig teelöffelweise mit genügend Abstand auf ein Blech setzen und bei 175 Grad gut zehn Minuten backen.

Gingerbread Cookies (Lebkuchen-Plätzchen)

300 g Mehl
1 TL Zimt
etwas gem. Ingwerpulver
Prise Muskatnuss und Nelken
Prise Salz
180 g Butter
120 g Zucker
100 g Rübenkraut (Zuckerrübensirup)
1 großes Ei
1 TL Natron

Mehl, Gewürze und Natron in einer Schüssel vermischen. Butter, Zucker und Rübenkraut in einem Topf erhitzen, bis sich alles gelöst hat, etwas abkühlen lassen. In die Mehlmischung schütten, Ei dazugeben und alles gründlich mit den Knethaken vermischen. Teig noch warm zwischen Klarsichtfolie einen halben Zentimeter dick ausrollen auf Plätzchenbleche legen und mindestens zwei Stunden gut kühlen. Dann Figuren ausstechen, Reste erneut ausrollen und ebenfalls Plätzchen ausstechen. Lebkuchen-Plätzchen bei 175 Grad etwa zehn Minuten lang backen.

Diese Plätzchen steche ich immer als "Gingerbread Men" aus, also kleine Männlein-Figuren. Um den Rand kommt ein Strang dicker Zuckerguss, als Augen klebe ich Liebesperlen auf. Bei den Kids sehr beliebt!

Gingerbread Muffins (Lebkuchen-Muffins)

150 g Honig
100 g brauner Zucker
100 g Butter
5 EL Milch
300 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1 Prise Kardamon
je 1/2 TL Nelkenpulver und Muskat
2 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
1 EL Backkakao
2 Eier
100 g gehackte Mandeln

Puderzucker zum Bestreuen, als Dekoration Schokosterne, Trockenfrüchte o.ä.

Ofen auf 180 Grad vorheizen, Muffinblech einfetten. Honig, Zucker, Butter und Milch in einem Topf sanft erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat, wieder etwas abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Gewürzen und Kakao mischen, unter die Honigmasse rühren, anschließend Eier unterrühren und Mandeln unterheben. Muffinformen bis zu 2/3 Höhe mit dem Teig füllen. Muffins 20 bis 25 Minuten backen lassen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und mit Schokodekor oder gehackten Trockenfrüchten verzieren (mit Zuckerguss aufkleben).

Dieses Rezept stand im Forum bei Chefkoch.de - es klang lecker, aber ausprobiert habe ich es noch nicht.

Mint Snowballs (Schneebälle)

100 g Puderzucker
100 g Butter
100 g Margarine
4 EL Pfefferminzlikör oder -sirup
225 g Mehl
Prise Salz
zum Garnieren: dünner Zuckerguss, Kokosflocken

Mit dem Mixer Zucker, Fette und Salz sehr gut schmaumig rühren, dann das Mehl dazugeben und vermischen, bis sich eine glatte Masse ergibt. Teig mit bemehlten Händen in etwa zwei Zentimeter große Kugeln rollen und auf ein Backblech setzen. Bei 200 Grad etwa acht bis zehn Minuten backen. Nach dem Abkühlen Plätzchen oben mit Zuckerguss bestreichen (in den USA würde der vermutlich rosa oder hellgrün gefärbt!) und dick mit Kokosflocken bestreuen.

Walnut Rounds (Walnuss-Scheiben)

250 g Butter
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei, Prise Salz
200 g Mehl
75 g Speisestärke
150 g Walnusskerne zum Belegen
Zuckergussglasur aus 1 Eiweiß und 150 g Puderzucker

Alle Zutaten zu einem cremigen Teig rühren (klebt sehr!). Teig zu mehreren Rollen von drei Zentimetern Durchmesser formen, jeweils in Klarsichtfolie wickeln und einige Stunden im Kühlschrank sehr gut kühlen oder kurz in die Gefriertruhe legen. Von den Rollen jeweils 1 cm dicke Taler abschneiden und auf Bleche legen, jeweils eine Walnuß aufsetzen und andrücken. Bei 200 Grad etwa 15 Minuten backen. Mit dem Zuckerguss kleine Tupfer rund um die Nüsse aufmalen.

Meine Lieblingsplätzchen - sehr butterig und lecker. Wenn der Teig sehr kalt ist, klebt er nicht mehr - also unbedingt die Zeit für das Kühlen einkalkulieren.

Cream Cheese Christmas Cookies

200 g weiche Butter
200 g Philadelphia
250 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker, Prise Salz
350 g Mehl
1/2 Tasse feinst gehackte Pecan-Nüsse
rote und grüne Zuckerstreusel oder Zuckerperlen
halbe Pecan-Nüsse

Butter, Frischkäse und Zucker gut schaumig rühren. Mehl, Salz und Nüsse darunter rühren. Teig eine Stunde kaltstellen. Dann Teig in mehrere Rollen von etwa vier Zentimetern Durchmessern formen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank hart werden lassen (oder eine Weile in den Gefrierer legen). Zur Zubereitung Ofen auf 165 Grad vorheizen und die Teigrollen zunächst in grünen oder roten Zuckerstreuseln rollen, dann Plätzchenscheiben abschneiden (etwa einen halben Zentimeter dick) und auf ein gefettetes Backblech legen, mit einer halben Nuss verzieren. Plätzchen 14 bis 16 Minuten backen, bis sie unten leicht braun sind.

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Kekskrümel-Teig

175 g zerkrümelte Kekse (Butterkekse, Löffelbisquit, Zwieback)
3 EL Zucker (bei Löffelbisquits weniger)
100 g weiche Butter
Zimt nach Geschmack

Alle Zutaten schnell mit einer Gabel zu einer glatten Masse vermischen.

Diesen Teig müssen Sie nicht backen, es reicht auch, ihn in eine Form zu geben und gut zu kühlen. Backen können Sie ihn allerdings auch. In jedem Fall ist das der einfachste Weg, an die Teighülle für Cheesecake oder Pies zu gelangen.

Cheesecake klassisch (Käsekuchen)

Für den Teig 150 g Kekskrümel, 3 EL braunen Zucker und 100 g geschmolzene Butter vermengen und in kleine (20 - 23 cm) gefettete Springform drücken.
Für die Fülllung 150 g Hüttenkäse und 450 g Frischkäse sehr gut glatt rühren.
200 g Zucker, 2 EL Mehl, 2 TL Vanilleextrakt zugeben und drei Eier einrühren.
Löffelweise 50 ml Milch zugeben. 45 Minuten bei 190 Grad backen. Nach dem Auskühlen 250 ml saure Sahne darüberstreichen und mehrere Stunden kalt stellen. Mit Erdbeerscheiben schuppenartig belegen.

Alternativer Teig (richtig gebacken ;-) - 120 g Mehl, 3 EL braunen Zucker, 90 g Butter und ein Eigelb verkneten. (Für große Springform Zutaten jeweils verdoppeln!) In den USA werden Graham Cracker für den Kekskrümelteig verwendet - da es die hier nicht gibt und ich auch keinen passenden Ersatz kenne, benutze ich Löffelbisquits oder Butterkese, selbst Zwieback funktioniert.
Bei diesem Rezept verzichte ich übrigens auf das saure-Sahne-Topping, schmeckt ohne genauso gut.

Erdnussbutter-Kuchen

Teig - siehe Kekskrümelteig oben, in Pie-Form mit 26 cm Durchmesser drücken. Muss nicht gebacken werden!
500 g Erdnußbutter und 500 g Frischkäse mit dem Mixer glattrühren. 300 g Zucker, 3 EL geschmolzene Butter, 2 EL Vanilleextrakt und 2 EL Zimt daruntergeben und vorsichtig 300 ml Sahne einrühren. Auf den Boden geben, glattstreichen und mehrere Stunden kaltstellen. 150 g Kuvertüre in 5 EL starkem Kaffee schmelzen und lauwarm auf den Kuchen gießen und verteilen. Mit Erdnüssen garnieren.

Noch etwas fürchterlich Kalorienreiches. Die Springform reicht für mindestens zwölf Leute, wer mehr als ein Scheibchen schafft, hat meine Hochachtung!

Carrot Cake (Möhrenkuchen)

1 cup weiche Butter
2 cups Zucker
4 Eier
1 1/2 cups geraspelte Möhren
2/3 cups Pecannüsse
2 1/2 cups Mehl
1 Paket Backpulver
1/3 cup heißes Wasser
je 1 Teelöffel Muskat und Nelkenpulver
Prise Salz

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butter mit den Gewürzen und dem Zucker schaumig rühren, Eier nacheinander einrühren, dann Möhren und Nüsse unterheben. Dann Mehl und Backpulver einrühren, zuletzt etwas von dem heißen Wasser - bis der Teig dickflüssig ist. In einer großen, runden Springform etwa 45 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Cream Cheese Frosting bestreichen (aus einem Paket Philadelphia, Puderzucker, Zitronensaft und flüssiger Sahne).

Wieder ein Kuchen, der hier zum Kaffee serviert würde, in den USA aber als Dessert gilt. Egal, wann man ihn isst: Schmeckt toll und hält sich hervorragend.

Better than sex-Cake

1 Packung Yellow Cake Mix (oder einfache Rührteig-Backmischung)
1 Dose Ananas
200 g Zucker
3 Bananen (oder eine Dose Pfirsichschnitze)
Vanillepudding von 1/2 l Milch
2 Becher Schlagsahne
gehackte Pecannüsse

Die Backmischung nach Vorschrift zubereiten und in einer eckigen Form (mindestens 23 mal 33 Zentimeter groß, Fettpfanne) backen und in der Form abkühlen lassen. Die Ananasstücke (mit Saft!) im Mixer kleinhacken, mit dem Zucker solange kochen, bis die Masse etwas geliert (Tellerprobe!), dann auf den Boden streichen. Mit Bananenscheiben oder Pfirsichschnitzen belegen. Den Vanillepudding zubereiten, etwas abkühlen lassen und auf der Ananas verteilen. Zuletzt leicht gesüßte, steifgeschlagene Schlagsahne daraufstreichen und mit gehackten Pecannüssen bestreuen. Einige Zeit kaltstellen, in Vierecke schneiden.

Das ist ein Rezept, das mir Annette aus Georgia geschickt hat. Dankeschön! Okay, der Kuchen ist wirklich klasse, aber "better than sex"? Das muss wohl jeder selbst entscheiden ;-)

Black Forest Cheesecake (Käsekuchen Schwarzwälder Art)

250 g Frischkäse
Schoko-Instant-Pudding (und entsprechende Menge Milch, um ihn zuzubereiten)
Kekskrümelteig
1 Glas Rote-Grütze (Kirsch)
1 Becher geschlagene Sahne, leicht gesüßt
Schokoraspel

Kekskrümelteig in eine kleine Springform drücken, kaltstellen. Frischkäse im Mixer glatt rühren, die Milch und dann das Instant-Schokopudding-Pulver hinzufügen, auf dem Teig verteilen. Einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren die rote Grütze darüber geben, mit Schlagsahne und Schokoraspeln servieren.

Da werden sich Generationen von Schwarzwälder(innen) im Grab umdrehen, wenn sie das lesen ;-) Instant hier, Fertigprodukt da... "Blackforest" ist in den USA fast immer eine Kombination von Schokolade und Kirschen. Dass dieser Käsekuchen mit einer echten Schwarzwälder Kirschtorte aber auch gar nix zu tun hat, brauchen wir ihnen ja nicht zu verraten!

Coffee Cake (Kuchen zum Kaffee)

250 g Butter
300 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
2 bis 3 Eier
350 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Becher saure Sahne
Füllung:
150 g brauner Zucker
125 g geriebene Walnüsse
1 TL Zimt

Aus den Teigzutaten einen Ruhrteig herstellen, die Zutaten für die Füllung vermischen. Teig abwechselnd mit Füllung in eine Gugelhupfform geben, eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen (wie bei Marmorkuchen). 60 Minuten bei 200 Grad backen.

Ein Rezept von Jenny - getestet und für gut befunden! Danke :-)

Devils Food Cake

400 g Zucker
250 g Margarine
5 Eier
1 Paket Vanillezucker
300 g Mehl
50 g Kakaopulver
1 Paket Backpulver
je 1 TL Zimt und gem. Nelken
200 ml Buttermilch
Für den Guß: 50 g Kakaopulver, 75 g Butter, 1 Tasse Milch, 350 g Zucker, 1 EL Mehl

Ofen auf 175 Grad vorheizen, große runde Springform fetten. Butter, Vanillezucker und Zucker cremig rühren, Eier einzeln gründlich unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao, Prise Salz und Gewürze mischen, abwechselnd mit der Buttermilch in den Teig rühren. Teig in Form füllen und etwa eine Stunde backen. Für den Guß die ersten vier Zutaten aufkochen und solange kochen lassen, bis ein bisschen davon, in kaltes Wasser getropft, einen weiches Klümpchen ergibt. Mehl schnell untermischen, Kuchen mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit dem noch heißen Guß bestreichen.

Teuflisch süß und schokoladig! Für die echte Schoko-Orgie wird in den USA der Kuchen noch durchgeschnitten und mit Schoko-Buttercreme gefüllt.

Peach-Amaretto-Cheesecake (Pfirsich-Amaretto-Käsekuchen)

Kekskrümelteig (s.o.)
650 g Frischkäse
3/4 Tasse Zucker (etwa 170 g)
3 EL Mehl
3 Eier
kl. Dose Pfirsiche (etwa 400 g, abgetropft und püriert)
50 ml Amaretto

Kekskrümelteig vorbreiten und in eine kleine Springform drücken. Frischkäse mit Mehl und Zucker cremig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Pfirsichpüree und Amaretto dazugeben und durchmischen. Kuchen erst zehn Minuten bei 225 Grad backen, dann eine weitere Stunde bei 150 Grad. Im geöffneten Backofen auskühlen lassen. Mit Früchten garnieren.

Rum-Mokka-Cheesecake

150 g zerkrümelte, trockene Kekse
80 g weiche Butter
2 TL. Kakao
2 EL Instant-Kaffee
60 ml dunkler Rum
150 g brauner Zucker
150 g Kuvertüre, geschmolzen
2 EL Mehl, 3 Eier
600 g glattgerührter Frischkäse
1 Pk. Vanillezucker
375 ml saure Sahne, 80 g gehackte Pistazien

Plätzchenkrümel, Butter und Kakao vermengen und in gefettete Springform (20 cm) drücken, dabei Rand ausformen. Backofen auf 190 Grad vorheizen. Frischkäse, Zucker, Schokolade, Kaffeepulver und Mehl gut verrühren, Vanille und Eier zugeben, langsam den Rum unterrühren. In die Form gießen und etwa 45 Minuten backen. Wenn der Kuchen ganz ausgekühlt ist, mit saurer Sahne bestreichen und mit Pistazien garnieren.

Eine extrem mächtige Angelegenheit - ein Stück macht satt. Aber super-lecker!

uskueche@gfra.de
ausgedruckt von URL:
www.gfra.de/usfood/
08.12.2001 18:10

USA-Rezepte

Grundrezept Pizzateig

400 g Mehl
1 TL Backpulver
je 1 TL Salz und Trockenhefe
1 Prise Zucker
3 TL Olivenöl

Das Mehl mit Backpulver, Salz, Hefe und einer Prise Zucker vermischen, Olivenöl mit 250 ml lauwarmem (nicht heißen!) Wasser vermischen und zum Teig geben, alles sehr gut durchkneten, mindestens fünf Minuten lang. Den Teig zehn Minuten gehen lassen, nochmals gut durchkneten und eine weitere Stunde ruhen lassen. (Man kann ihn auch bis zu 12 Stunden, dann aber im Kühlschrank, aufbewahren.) Pizza- oder Springform einfetten, Teig ausrollen oder mit den Fingern in die Form drücken. Wieder zehn Minuten stehen lassen und in der Zeit den Belag vorbereiten. Pizzaboden mit Knoblauchöl beträufeln, mit Pizzatomaten (s.u.) bestreichen und mit etwas Käse bestreuen. Belegen und wieder mit restlichem Käse bestreuen. Bei 230 Grad etwa 15 Minuten backen.

Die Menge ist für eine runde Form von 30 Zentimetern berechnet, für ein ganzes Blech gut eineinhalbfache Menge nehmen.

Grundbelag für Pizza

400 g Pizzatomaten aus der Dose oder Tetrapak
2 TL Knoblauchöl
geriebener Käse (Cheddar, Gouda, Emmentaler, Mozzarella)

Gekochte Pizzasoße

1 gr. Dose Tomaten (825 ml), abgegossen
250 g Tomatenmark
1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1/4 TL Zwiebelpulver
1/4 EL Oregano
1 TL Basilikum, getrocknet
1 Prise Chili
3/4 TL Knoblauchsalz
2 TL Olivenöl
1 TL Zucker
50 Gramm Parmesan, gerieben

Alle Zutaten, bis auf Zucker und Käse, gut mischen, Tomatenstücke dabei zerdrücken und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Zucker und Parmesan zugeben und nochmals zehn Minuten garen lassen, oft rühren.

Beläge - wählen Sie aus:

Fleisch & Co: Knoblauchwurst, Salami, gek. Schinken, Gehacktes, Würzmett, Speck, Fleischbällchen, Parmaschinken, gegartes Hühnchen
Gemüse: Paprika, Maiskörner, Pilze, Broccoliröschen, Blattspinat, getrocknete Tomaten, Auberginen, Artischocken, Frühlingszwiebeln
Sonstiges: Anchovis, Oliven, Ananas, Shrimps, Tofu, Kapern, Thunfisch, eingelegte Muscheln, Pesto

Planet Hollywood Chicken Salad Pizza

2 Hühnerbrüste ohne Knochen
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1/4 Tasse geriebener Parmesan
1 kl. gehackte Zwiebel
1 rote Paprika, gehackt
1 Tasse Mozzarella, gerieben
Pizza-Grundteig für 1 Springform (siehe oben)
1/2 Kopf Eissalat, gehackt
2 Tomaten, in Stücken
Essig-Öl-Dressing (vorbereitet)

Hühnerfleisch gar braten und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne Knoblauch, Zwiebel und Paprika mit zwei EL Salatdressing garen, bis die Gemüse weich sind, Fleischstücke dazugeben und erhitzen. Pizzateig ausrollen und in die Form geben, oben etwas mit Salatdressing bestreichen. Huhn und Gemüse darauf verteilen, mit Parmesan und Mozzarella bestreuen und bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen. Salat und Tomaten kleinschneiden und auf die heiße Pizza geben, sofort servieren.

Wie der Name schon sagt: Ein Rezept aus dem Planet Hollywood-Kochbuch. Schmeckt mir ganz gut, auch wenn es mit Pizza wohl nur noch wenig zu tun hat ;-)

Low-fat Deep Dish Pizza (vegetarisch)

125 Gramm geriebener Käse (Du Darfst)
1 kl. Dose Tomaten
1 EL frisches Basilikum, gehackt (oder 1 TL getrocknet)
Salz, Pfeffer und Oregano nach Geschmack
4 Knoblauchzehen, gehackt
1 große Zwiebel, in dünnen Ringen
450 g TK-Blattspinat, getaut und abgetropft
1 Tomate, dünn geschnitten
Pizza-Grundteig (oben)
einige Löffel Rotwein

Zwiebel in etwas Rotwein gar dünsten. Spinat gut ausdrücken, Tomaten aus der Dose leicht zerdrücken und ebenfalls gut abtropfen. Pizzateig in Springform drücken, dabei einen hohen Rand ausformen. 3/4 des Käses über den Teig verteilen, dann die Dosentomaten und das Basilikum, salzen und pfeffern. Weiterfüllen mit der Zwiebelmasse, dem Knoblauch, dem Spinat (wieder würzen) und zuguterletzt mit frischen Tomatenscheiben abdecken und mit restlichem Käse betreuen. Bei gut 200 Grad etwa 40 Minuten im Ofen gar backen.

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Garlic Muffins

300 g Mehl
1 TL Zucker
1/2 TL Salz
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 kl. Eier
4 EL Öl
150 ml Milch
gehackte Kräuter nach Wahl, ev. kleine Chilistückchen

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Muffinformen fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Trockene Zutaten einer Schüssel vermischen, die feuchten in eienr zweiten, alles kurz vermischen. Etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Verströmen einen herrlichen Geruch - naja, herrlich für diejenigen, die gern Knoblauch mögen! Die können den Knoblauchanteil auch noch weiter erhöhen oder etwas geriebenen Käse (Parmesan) über die Muffins streuen.

Italian Muffins

300 g Mehl
2 TL Backpulver
Prise Zucker
1/2 TL Salz
50 g geriebener Parmesan
4 EL Olivenöl
200 g saure Sahne
1 Ei
einige Salbeiblättchen, gehackt
Petersilie, gehackt

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Muffinformen fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen. In einer zweiten Schüssel saure Sahne, Olivenöl und Ei verquirlen und den geriebenen Käse und die Kräuter dazugeben. Mehl dazuschütten und kurz vermischen. Etwa 20 bis 25 Minuten backen lassen.

Eigentlich gehören auch noch einige gehackte, schwarze Oliven in den Teig, aber wir mögen keine Oliven ;-) Toll zu diesen Muffins passen Parmaschinken und Butter.

Käse-Schinken-Muffins

250 g Mehl
20 g Haferflocken
2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
1 Ei
150 ml Buttermilch
50 ml Öl
100 g geriebener Käse (Emmentaler)
150 g Kochschinken, in feine Würfel geschnitten

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Muffinformen fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Mehl, Haferflocken, Salz und Backpulver mischen. In einer zweiten Schüssel alle flüssigen Zutaten verrühren, Käse und Schinken untermischen. Mehl hinzugeben und alles schnell zu einem Teig verrühren. In die Form geben und etwa 20 Minuten backen, warm servieren.

Statt Kochschinken kann man auch Salami nehmen. Wem der Emmentaler zu "flau" ist, kann natürlich schärfere Käsesorten verwenden.

Mexican Muffins

200 g Mehl
125 g Maismehl
1/2 TL Salz, etwas Pfeffer
2 TL Backpulver
2 kl. Eier
200 ml Buttermilch
4 El Öl
4 Frühlingszwiebeln, gehackt
kl. Dose Maiskörner
1 Chilischote, feinst gehackt
etw. geriebener Käse

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Muffinformen fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Frühlingszwiebeln kurz in etwas Öl andünsten, Chilischoten und Mais dazugeben, kurz braten und dann abkühlen lassen. In einer Schüssel Mehl, Maismehl, Backpulver und Salz vermischen, in einer zweiten Buttermilch, Öl und Eier. Gemüsemischung unterheben. Das Mehl dazugeben und kurz alles zu einem Teig vermengen. Teig in Muffinformen füllen und mit etwas Käse bestreuen. Etwa 25 Minuten backen lassen.

Potato Muffins

2 Eier
100 ml Buttermilch
6 EL Öl
200 g Mehl
1 TL Salz
2 TL Backpulver
200 g feinst geriebene Kartoffeln
2 EL fein geriebene Zwiebeln

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Muffinformen fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Eier, Buttermilch und Öl verschlagen, Kartoffeln und Zwiebeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben. Etwa 25 Minuten hellbraun backen lassen.

Gut als Beilage zu Chilis oder Gerichten mit viel Soße. Praktischer als Zwiebeln zu reiben, ist es, Zwiebelpulver zu verwenden.

Speck-Zwiebel-Muffins

1 Zwiebel, fein gehackt
150 g Frühstücksspeck, fein gehackt oder Schinkenwürfel
300 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
2 kl. Eier
75 ml Milch
200 g saure Sahne
zum Bestreuen: Kümmel- oder Sesamsamen

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Muffinformen fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Zwiebel und Speck in 2 EL Öl bei nicht zu hoher Hitze glasig braten, die Zwiebel sollte nicht zu braun werden. Abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen, in einer zweiten Schüssel Eier, Milch, saure Sahne verquirlen, dann Speck-Zwiebel-Mischung dazugeben. Mehl hinzuschütten und kurz vermischen. Teig in Muffinformen einfüllen und mit Kümmel oder Sesamsamen bestreuen. Etwa 20 bis 25 Minuten backen lassen, warm servieren.

uskueche@gfra.de